Nr. 15. 16. **Kraków, 1. września 1911.** **Rok IV.**



„GAZETA PIEKARSKA"
wychodzi 1. i 15. każdego
miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych
nie przyjmujemy.
Rękopisów nie zwracamy
Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal.
Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty
pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy
po 40 hal. za wiersz petit.
pierwszy raz, następne po
20 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: **Kraków, Garbarska, 12.** **Nr. TELEFONU 1068.** Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.**

Trudno nie pisać satyry.

Kiedy przed czterema laty ujęliśmy w dłonie ster naszego pierwszego, jedynego polskiego pisma fachowego, z góry byliśmy przygotowani na przeciwności, z któremi będziemy musieli walczyć. i na powodzenie naszego pisma wcale nie patrzyliśmy przez barwne szkiełka. Nie zważając jednak na nic, podjęliśmy się tego dzieła w tej myśli, aby stworzyć niem rodzaj areopagu, przed którym Koledzy mogliby swoje dolegliwości przedstawić, a który wzajemnie rzucałby ożywcze promienie nadziei i wyzwolenia do najdalszych zakątków. Lecz jak najsilniejszy ptak ustać musi w locie, gdy mu już skrzydła opadną, — a pomocy z nikąd nie widzi — tak i najwznioślejsza praca, największe plany i idee ustaną wpół drogi, gdy zostaną oddane na pastwę powolnego niszczenia.

Wyznajemy otwarcie i szczerze, że i my zmuszeni będziemy stanąć w pół drogi. I to właśnie dziś, gdy najbardziej potrzebni jesteśmy, — gdy przełamać chcemy zapory oddzielające nas od reszty kulturalnego świata, — dziś, gdy zorganizowaliśmy związek, która to sprawa znajduje się na najlepszej drodze, — my będziemy zmuszeni ustąpić z areny. Gorzkie to są żale, — i z bólem musimy to słowo kreślić, ale ostateczność nam je dyktuje.

Co jest tego przyczyną?

W pierwszym rzędzie brak zmysłu samozachowawczego wśród naszych kolegów. Ostatnie nasze zamknięcie przedstawia pokaźny deficyt, przekraczający kwotę siedemset koron. Deficyt ten przyniosły pierwsze dwa lata naszego wydawania, a aczkolwiek następne lata przyniosły w stosunku do rozchodów dość znaczny dochód, to jednak poprzedni niedobór pokrytym nie został. Wobec takiego stanu rzeczy czyż nie jest smutną ironią i poniekąd zjadliwą satyrą uwaga sprawozdawcy rachunkowego, że *„pokrycie tej sumy znajdzie się przez ściągnięcie niewpłaconej dotychczas przedpłaty, która przekracza sumę osiemset koron"*. Taką kwotę mamy w rękach naszych Czytelników, a ci, którzy dotychczas zalegają z nią, nie chcą się domyśleć, że czynią nam i sobie wielką krzywdę.

Pismo nasze, jako postępowe, smagające wszelkie nadużycia, nie może wcale liczyć na jakąś subwencyę. Stoimy jedynie poparciem naszych prenumeratorów, lecz jeśli i ci nas zawodzą, to musimy i my zaprzestać dalszej pracy, gdyż byłoby wprost szaleństwem powiększać niedobór.

Słusznie powiedzieli już starzy Rzymianie: nikt nie jest poetą we własnej ojczyźnie. Słuszność tego zdania poznajemy na sobie. Wiemy bardzo dobrze, że bardzo wielu naszych kolegów pilnie abonuje i czyta różne „Ilustracye" i „Bäckerzeitungi", — ale na własne pismo pieniędzy dać nie chcą. Traktuje się własne pismo ot tak niby z łaski, — bo my, Polacy zawsze tacy byliśmy. Na różne zagraniczne wystawy, na różne zagraniczne piśmidełka, na wszelakie zabawy, tracimy setki; ale tam, gdzie zachodzi potrzeba poparcia dobrej sprawy, gdzie poprzeć trzeba własną pracę, — tam kieszenie są zamknięte, — tam szkoda pieniędzy. A co mówi nasza wystawa? Obesłaną była przez piekarzy bardzo słabo, — ale w różnych Paryżach, Londynach, Brukselach, — gdzie za grube pieniądze i wyzysk otrzymuje się kupny medal, — tam się polskich piekarzy wystawców spotyka. Cudze chwalicie, swego nie znacie, sami nie wiecie, co posiadacie, — wołał ś. p. Lenartowicz. Jakąż on gorzką wypowiedział prawdę. A jednak czy te słowa nas nawróciły, czy nastąpił jaki zwrot ku lepszemu?

Oszczędzać na jadle, piciu, ubraniu, bez uszczerbku dla zdrowia, to wskazana rzecz Ale na gazetę żałować — to występek.

Z każdym początkiem kwartału nawołujemy do naszych Czytelników: Czas odnowić przedpłatę. Ale zaledwie kilku się znajdzie, którzy wezwania usłuchają. Pisaliśmy, by o piśmie naszem pamiętano przy wszelkiej okazyi, i zbierano na fundusz prasowy. I tylko jeden kolega Niewiadomski zrozumiał naszą intencyę, on tylko jeden o nas pamięta, i on tylko jeden na nasz fundusz zebrał kilkadziesiąt koron.

Przykład idzie od starszych. Niechże wszyscy nasi koledzy pójdą za tym przykładem, a wtedy będziemy mogli jeszcze gorliwiej i intenzywniej pracować. Dwa razy daje ten, co zaraz daje.

Sprawy zawodowe.

Kraków. Dnia 5. sierpnia odbyło się walne zgromadzenie członków krakowskiego cechu piekarzy białego pieczywa pod przewodnictwem starszego cechu p. Leona Bałuka w obecności komisarza cechowego radcy p. Kosińskiego. Po zagajeniu przez przewodniczącego przystąpiono do porządku dziennego. Jako pierwszy punkt przewodniczący składa sprawozdanie rachunkowe. Przewodniczący złożył sprawozdanie ze swej działalności za rok 1910, następnie przedłożył rachunki z działalności szkoły dla uczniów piekarskich. Przyjęto do wiadomości, iż rada miejska przeznaczyła za rok 1910/11 subwen. w kwocie 600 K. a wydz. kraj. 1068 na szkołę. Po przejrzeniu i sprawdzeniu rachunków przyjęto je i udzielono wydziałowi absolutorjum. Sprawozdanie rachunkow. z „Gazety piekarskiej" odłożono do następnego posiedzenia z powodu zbyt wielkiego materyału do sprawdzenia.

Szeroką i burzliwą dyskusyę wywołała sprawa Izby rękodzielniczej. Wiadome nieprawidłowości i nietaktowne postępowanie wydziału Izby stało się powodem, iż zgromadzenie uchwaliło wniosek wydziału.

Cech piekarzy w Krakowie występuje z Izby rękodzielniczej na tak długo, dopóki nie zapanują w niej normalne stosunki. Równocześnie wstrzymuje się wypłatę kwoty 2000 koron, uchwalonej jeszcze dawniej tytułem datku na budowę domu rękodzielniczego".

Następnie omawiano wewnętrzne stosunki cechowe. Uchwalono przyjąć sekretarza cechowego, któryby prowadził sprawy cechowe, i w tym celu ogłosić anons w dziennikach. Pertraktacye do przyjęcia poruczono starszemu.

Z kolei przyszła sprawa związku. Starszy przedłożył nadesłany przez instruktora p. dra Schönetta ze Lwowa statut związku, protokół z odnośnego punktu z wiecu grunwaldzkiego i pismo do Namiestnictwa o zatwierdzenie statutu. Pismo i protokół podpisali członkowie lwowskiego stowarzyszenia, p. A. Moliński imieniem stowarzyszenia w Żywcu, pan Leon Schleichkorn imieniem żydowskiej grupy majsterskiej w Krakowie, tudzież cały wydział stowarzyszenia. Po przejrzeniu statutu przyjęto go bez zmiany i upoważniono cechmistrza, by papiery te odesłał z powrotem. Ponieważ jednak w trakcie debaty wywiązał się wniosek, by zażądać od lwowskiego stowarzyszenia przedłożenia rachunków z wystawy, przeto polecono starszemu, by tenże osobiście udał się do Lwowa, dowiedzieć o sprawie. i statut wręczył do rąk pana instruktora.

Następnie postanowiono, iż z chwilą utworzenia związku „Gazeta piekarska“ stanie się organem związku i przejdzie na tegoż rachunek.

Na porządku dziennym znajdowała się też ważna sprawa czeladzi, a mianowicie co do ich postępowania. Żalono się ogólnie na nietaktowne postępowanie czeladzi. Uradzono wkońcu wszelkiemi środkami zwalczać bojkoty.

Ostatni punkt porządku dziennego „rezygnacya starszego i wybór starszego i podstarszego“ nie przyszedł pod obrady z powodu braku przepisanej statutem ilości członków.

Sprawy związkowe.

Uchwalony na ostatnim wiecu we Lwowie krajowy związek majstrów piekarskich dla Galicyi i Wielkiego księstwa Krakowskiego poczyna przyoblekać się w konkretne szaty. Dokładnie opracowany poprawiony statut, który z ramienia lwowskiego stowarzyszenia podpisali koledzy: Józef Szirmer, Franciszek Tabaczyński i Władysław Hess, został przez c. k. Instruktora przemysłowego p. dra Schönetta nadesłany do Krakowa, celem uzupełnienia podpisów. W Krakowie podpisy swoje tak na podaniu, jak i protokole i statucie położyli pp. Leon Bałuk, Franciszek Kozłowski i Stanisław Długoszewski, zaś imieniem stowarzyszenia żydowskich majstrów p. Leon Schleichkorn. Nadto wszystkie akta podpisał bawiący naówczas w Krakowie kolega Andrzej Moliński imieniem stowarzyszenia w Żywcu. Podpisane akta odwiózł p. Leon Bałuk do Lwowa i wręczył je panu instruktorowi, który odesłał je do Namiestnictwa celem zatwierdzenia.

W odnośnem podaniu zaznaczono, że myśl utworzenia związku powstała na I wiecu w Przemyślu, a dorosła na wiecu grunwaldzkim w Krakowie. Na tym wiecu zaproponowano utworzenie tymczasowo dwóch związków na wschodnią Galicyę z siedzibą we Lwowie i zachodnią w Krakowie. W tym duchu też opracowano statut, który odesłano do stowarzyszenia lwowskiego dla paraleli.

Związki te jednak wskutek rozmaitych powodów nie ukonstytuowały się. Dopiero na ostatnim wiecu we Lwowie z okazyi wystawy odbytym, zapadła uchwała, aby stworzyć jednolity związek krajowy z siedzibą jeden rok we Lwowie a drugi w Krakowie. W tym duchu też zmieniono statut. Nad opracowaniem zmian statutu zadał sobie trud ck. instruk. p. dr. Schönett, który wogóle w sprawie związku naszego zajął nader gorliwe stanowisko, za co mu się należy szczera wdzięczność i serdeczne uznanie. Statut znajduje się już w Namiestnictwie i w najbliższym czasie należy się spodziewać końcowego załatwienia.

Teraz tylko od nas samych zależy, by związek pomyślnie się rozwijał. Druk statu tu rozpoczniemy w jednym z najbliższych numerów, aby zaznajomić Czytelników z jego warunkami. Na razie niech się członkowie z całej Galicyi zgłaszają, gromadnie i pojedynczo, żydzi i katolicy. Niech ani jeden piekarz się nie ociąga. Im więcej nas, tem wkładki będą mniejsze i tem prace wydatniejsze.

Zanieczyszczanie mąki.

Do najgorszych zanieczyszczeń mąki i otrąb należą domieszki mineralne. Są one tańsze od jakichkolwiek ziarn, a że sproszkowane są najczęściej białe, nie zmieniają tem samem barwy mąki. Jeżeli nie chodzi o przypadkową domieszkę to dzieje się to dla zwiększenia ciężaru, udzielenia białej barwy, dla podwyższenia zdolności piekarskiej, niezdolnej do pieczenia albo zepsutej mąki, lub wreszcie dla obejścia przepisów ołowych.

Jest rzeczą jasną, że przypadkowo mogą się dostać do mąki wszystkie możliwe materyały. I tak, po za tymi, które służą jako środki do fałszowania znaleziono jako zanieczyszczenie: proszek ołowiu, który pochodził od kamieni zaprawianych aliażem tego materyału, chromian ołowiu, w szwedzkiej mące grysikowej (Ecklund), który po nasypaniu na papier zabarwiał go na żółto, — arszenik, tlenek cynku, jako zaś osobliwe zanieczyszczenie mąki żytniej, znaleziono kopeć lampy, który pochodził od lampy silnie kopcącej w nocy, (Stacya doświadczalna związku niemieckich młynarzy, Berlin). Takie przypadkowe zanieczyszczenie mąki było powodem przypadkowego zasłabnięcia, o którem doniósł Strauss z Giessen i okolicy w r. 1894 (Tygodnik kliniczny 1894 Nr. 34). Do kitowania zagłębień w kamieniu użyto białawo szarej masy, która według mniemania młynarza składała się z ałunu, pokazało się jednak, że to był czysty octan ołowiany, podczas gdy trzymane przez młynarza gips i ałun nie zawierały ołowiu. Do 750 kg. chleba do mieszano 0·51 gr. kwaśnego ołowiu, a więc maksymalną dozę na dzień. Podobną przymieszkę znalazł L. A. Ruchner. Jedna z próbek mąki zawierała w sobie 0·077%, inna 0·086% ołowiu, a mąka ryżowa 3·28%.

Według zestawienia Müllera posługiwano się następującymi proszkami mineralnymi celem fałszowania mąki i otrąb: gips, marmur (alabaster), ziemia porcelanowa (biała glinka, glinka fajkowa, glinka chińska), mrgiel,a kreda, mączka kościana, baryt (spotyt ciężki), wapno, dolamit, magnezya, łojek, krzemionka, ałun, siarkan cynku, piasek cynkowy. O niektórych z tych substancyi już wspomniano wyżej. Najczęściej spotyka się mąkę zanieczyszczoną lub fałszowaną w zmiennej ilości piaskiem (kwas krzemowy, węglan wapna, glinka-porcelanka). Najlepszą próbą, którą nawet niedoświadczeni mogą wykonywać, jest próba przy pomocy chloroformu użyta przez Cailleteta w r. 1858. Wsypuje się do probierki małą dawkę mąki i około dziesięciokrotną dawkę chloroformu; po krótkim czasie opadają wszystkie substancye mineralne (ciężar gatunkowy ponad 2) które są cięższe od chloroformu (cięż. gat. 1·51) na dół, podczas gdy mąka (ciężar gatunkowy 1·46 — 1·48) zawisa w płynie. Na powierzchni gromadzą się pod warstwą lekkich otrąb zarodki śniedzi, roztocza ich próżne skórki, można więc górną warstwę płynu użyć przy sposobności do dalszego jej badania. Cailetet wykazywał za pomocą tej metody $^1/_{1000}$ zaw artości substancyi mineralnych.

Wydajność mąki.

Dotychczasowe sposoby używane do ocenienia wydajności mąki są niewystarczające bo nie wydają pozytywnych rezultatów. Jeżeli ocenimy wiadomemi sposobami gluten, to jeszcze o sprawności mąki nic stanowczego powiedzieć nie możemy.

Gluten jakkolwiek odgrywa ważną rolę — jednakże decydująco nie rozstrzyga o dobroci mąki. Wzrost bowiem pieczywa nie zależy wyłącznie od obecności glutenu w mące ale zależy od ilości i jakości glutenu, od jakości drożdży i od różnych fermentów, które się tworzą w cieście podczas jego fermentacyi. Nasza metoda do ocenienia dobroci mąki polega na *dokładnem cznaczeniu objętości pieczywa* z tej mąki otrzymanego. — Gazeta piekarska przekonawszy się o skuteczności tej metody nabyła ją na własność i podług tej metody przeprowadzać będzie próby dla swoich czytelników, oddając im rzetelną usługę wskazując, które mąki dla celów piekarskich są odpowiednie a które nie. Mąka bowiem dobra przyjmuje do 65% wody, gdy słaba mąka przyjmuje 50% i mniej. Różnica nie jest błaha bo gdy mąka:

			przy 150 kg.
N. 0	przy cenie	37 K. 60 h. za Kg.	25·01
N. 5	„ „	32 K. „ „ „	21·33
Żytnia N. 1	„ „	28 K. „ „ „	18·66

przy 175 kg.

21·45 Różnica przy N. 0 — 3 K. 52 h. na worku
18·29 „ „ N. 5 — 3 K. 04 h. „
16·00 „ „ N. 5 — 3 K. 66 h. „ „

O ile nam wiadomo w piekarniach nie przeprowadza się prób z wydajnością mąki a nie przeprowadzając prób pracuje się nietylko na ślepo ale często i ze stratami, których sobie wytłumaczyć nie można. Przeto żaden z czytelników naszych nie powinien żałować wydatku na przeprowadzenie tej próby. Na jednorazową próbę trzeba przysłać 2 korony i ½ kg. mającej się wypróbować mąki. Wynik próby wiadomy będzie w 48 godzin od otrzymania przesyłki.

Z targów zbożowych i mącznych.

Wskutek rozwoju w latach ostatnich tak w Austryi jak i na Węgrzech zawodowych organizacyi rolniczych, przeciwdziałających wyzyskowi producentów przez giełdową spekulacyę, dalej przez zniesienie terminowego handlu zbożem na giełdzie wiedeńskiej, obroty w zakupnie i sprzedaży tego towaru odbywają się obecnie ze straszną rezerwą i wykazują jeszcze ruch słaby.

Stwierdzają to sprawozdania giełdowe z Budapesztu i Wiednia, które w tej chwili czytamy.

Giełda wiedeńska dla produktów rolnych notowała w dniu 14 sierpnia za 50 kg.:

pszenicę z nad Cisy	K. 12·10	do	K. 12·40
„ banacką	„ 11·80	do	„ 12·25
„ dolno-austryacką	„ 11·25	do	„ 11·55
żyto słowackie	„ 9·35	do	„ 9·60
„ węgierskie	„ 9·20	do	„ 9·45
„ dolno-austryackie	„ 9·20	do	„ 9.55
jęczmień morawski	„ 9·35	do	„ 10·40
„ słowacki	„ 8·—	do	„ —·—
„ węgierski	„ 7·75	do	„ 9·20
owies węgierski	„ 9·20	do	„ 9·65

Giełda budapeszteńska notowała w dniu 14 sierpnia na październik za 50 kg.

pszenicę	K. 11·42
żyto	„ 9·28
owies	„ 8·40

Izba kupiecka we Lwowie notowała w dniu 16 sierpnia za 50 kg :

pszenica prima	K. 10·90	do	K. 11·25
żyto prima	„ 8·20	do	„ 8·50
jęczmień prima	„ 7·50	do	„ 8·—
owies prima	„ 9·—	do	„ 9.20

Mąka

Giełda pragska. Za 100 kg transito: sypka k: 38 aż 39. Nr. 0 — 37 do 38. Nr. 1 — 36 — 37. 2 — 34 do 35. 3 — 33 do 34. 4 — do 31 do 32. 5 — 29 do 30. 6 — 27 do 28. 7 — 25. 50 do 26. 8 — 19 do 19·50. Żytnia nr. 0 — 30·50 do 31. 0/1 — 29·50 do 30. I. 28 do 28 50. II. 27·50 do 28. III. 20 do 21 IV. 17·50. do 18.

Giełda wiedeńska. Za 50 kg wagi: pszeniczna sypka 18 20 do 19·50. Nr 0 — 18·50 do 18·80. Nr. 1 — 18·10 do 18·40. Nr. 2 — 17·50 do 17·80. Nr. 3 — 16·90 do 17·20. Nr. 4 — 16.40 do 16.70. Nr. 5 — 15·70 do 16. Nr. 6 — 14·70 do 15. Nr. 7 — 12·90 do 13·40. Żytnia nr. 0 — 14·75 aż 15 25. Nr. 1 — 13·50 do 14. Nr. 3 — 10 do 11.

Giełda budapeszteńska. Pszeniczna Nr 0 — 17·50 — Nr. 1 — 17·10. Nr. 2 — 16·70 — Nr. 3 — 16·30. Nr. 4 — 16·10. Nr. 5 — 15 30 — Nr. 6 — 14·40. Nr. 7 — 13·50. Nr. 7½ — 12·50. Nr. 7¾ — 10·50. Nr. 8 — 9 K. Żytnia nr. 0 — 14·90. 0/I 14·40 Nr. I. — 13 80 — I/B — 13·20 II. — 12·20 IIB — 11·40 — SR 9·40

Drożyzna wszelkich produktów wskutek suszy niezmiernie się wzmogła. Ziemniaki już teraz są o 4 korony droższe, jak w roku zeszłym o tym czasie. Z powodu nieurodzaju buraków również cukier i spirytus znacznie podskoczyły w cenie. Co do mąki dziś jeszcze nie można nic stanowczego powiedzieć, dopóki się nowa kampania nie zacznie. Wobec tego jednak, iż ze wszystkich krajów nadchodzą pomyślne wiadomości o żniwach, należy przypuszczać, stagnacya nie długo już będzie trwała.

PORADNIK.

W rubryce tej Czytelnicy znajdą odpowiedzi na przesłane pod adresem redakcyi pytania. Warunki „poradnika“ są następujące: Listy z zapytaniem powinny być adresowane do redakcyi. List musi być podpisany pełnem nazwiskiem, my zaś odpowiadamy tylko porządkowemi literami. Do listu należy dołączyć dwa znaczki po 10 h., które przeznaczamy na fundusz prasowy. Odpowiedzi zamieszczane będą zbiorowo.

L. S. w Prz. W tym wypadku przewodniczący postąpił nieprawnie. Ustawa powiada, że nauka w rzemiośle trwać powinna najmniej dwa a najwyżej cztery lata. Komisya jednak może uczniowi przedłużyć czas nauki najwyżej na rok.

S. R. w S. Z listu niewiadomo, jaką chorobą Pan w młodości przechodził, i czy został pan z niej wyleczony. O ile wyleczenie było zupełne, zaleca się

na obecne dolegliwości spokój, regularny tryb życia no i .... ożenić się.

P. K w. Cz. §§. 197, 199, 199, 200 uk, oszustwo.

„Perl“ Najbardziej znanymi podręcznikami do nauki języka niemieckiego bez nauczyciela są: Hugo Berger „Łatwa metoda języka niemieckiego“. Wydanie 5te, część I. kartonowane kor. 3·20. Część II. kartonowane kor. 5·10. — Plato von Reussen „Samouczek polsko-niemiecki“ wydanie 27me, 1910, Część I. kor. 2·10, Część II. kor. 4·20.

J. M. Lwów. Do Ilmenau w księstwie sasko weimarskiem jedzie się przez Kraków, Bogumin (Oderberg) Wrocław, Drezno, Lipsk, Erfurt. Bilet kolejowy III. klasy ze Lwowa do Oderbergu kosztuje koron 16·10, bilet IV. klasy z Oderbergu do Ilmenau 15. marek. Paszportu niepotrzeba.

Pan Bil. Spółka, o jakiej pan pisze, może być zawiązana na podstawie ustawy z 9. kwietnia 1873 Dz. u. p. Nr. 70. Bliższych informacyi udzielimy listownie.

„Rena“. Związek nasz już jest utworzony. Wszystko jedno, czy panowie zgłosili swoje przystąpienie do Lwowa, czy do Krakowa. Związek bowiem jest krajowy i jednolity.

P. B. J. w Przeworsku. Pańską kartę wyzwolin dawno już odesłaliśmy.

W. K. w G. Sąd w tym wypadku miał słuszność. Jeżeli pan nie wydaliłeś czeladnika natychmiast po spełnieniu czynu karygodnego, ale zatrzymałeś go pan jeszcze przez noc, to miał on prawo żądać czternastodniówkę. Trzeba go było zaraz wydalić.

S. R. Jeśli syn został asenterowany a chce służyć przy marynarce, to musi wnieść podanie do ministerstwa wojny we Wiedniu przez generalną komendę marynarki w Pola.

R. P. w B. Losy pańskie dotychczas nie były ciągnione.

S M. w Czer. Trudne do uwierzenia, by geometra ewidencyjny robił panu trudności z powodów w liście podanych. Niech pan wniesie do ewidencyi katastru podatkowego podanie (1 kor. stempel) złoży należytość za ostemplowanie i wystawienie arkusza posiadłości. W razie zwłoki lub ponownej odmowy należy wnieść zażalenie do c. k. kraj. Dyrekcyi Skarbu we Lwowie.

M. R. Piekarnia, o której pan pytasz, jest każdego czasu do wynajęcia. Najlepiej porozumieć się osobiście.

R. W w S. W Krakowie armatury do pieca wyrabia firma Tomasz Gramatyka. Z obcych firm polecamy firmę Maks. Spelda w Karniowie (Jägendorf) Śląsk austr. Żądane maszyny dostarczy panu „spółka maszynowa przy Lidze pomocy przemysłowej“ Lwów Chorążczyzna.

Wartość odżywcza pieczywa.

Do odżywiania organizmu ludzkiego potrzeba: a) ciał białkowatych, b) tłuszczu, c) węglowodanów, d) soli odżywczych, e) wody i to w należytej proporcyi. Wszystkie te składniki znajdujemy w zbożu wskutek tego zboże nadaje się na pożywienie dla ludzi. W mące jednakże wyrobionej z tego zboża tych składników i w takiej proporcyi i w takiej ilości jak w zbożu nie mamy. Chcąc bowiem zboże zamienić na mąkę — musi się takowe mleć. Przy mieleniu rozdziela się zboże na dwie główne części: na otręby i na mąkę. Otręby idą na karmę dla bydła, mąka zaś przeznaczona jest na pokarm dla ludzi. Ziarno, jak wiadomo, składa się z łuski, pod którą znajduje się mąka. Zadaniem mielenia jest aby tę łuskę z mąki usunąć. Dotychczas nie posiadamy tak doskonałych maszyn aby potrafiły odjąć samą łuskę — dlatego razem z łuską odchodzi do otrąb pewna część ziarna. Bezpośrednio pod łuską jest zawarta wielka ilość soli odżywczych i ciał białkowatych i przy mieleniu te sole odżywcze i ciała białkowate odchodzą do otrąb. Wskutek tego, wartość odżywcza się zmniejsza — co niejednokrotnie analizy chemiczne udowodniły, wykazując, że brak, jaki się okazuje w mące, soli odżywczych i ciał białkowatych znajduje się w otrębach. Im mąka jest ładniejsza, która jest zrobioną z jądra ziarna, tem brak soli i ciał białkowatych jest dotkliwszy, dlatego też, im mąka jest ładniejsza tem jest mniej odżywcza. Przez mielenie nietylko mąka traci na odżywności, ale dla sprawności piekarskiej przedstawia pewne trudności.

Wskutek ubytku soli i ciał białkowatych, mąka jeżeli jest zrobioną ze zboża o małej zawartości białka (glutenu) jest słabą, to znaczy, że mąka taka przyjmuje mniej wody, mniej wydaje ciasta, a wskutek tego i mniej pieczywa. Ciasto z niej zrobione należycie nie fermentuje — nie rozwija się we wzroście i nie utrzymuje właściwego wzrostu (gazu) wskutek tego pieczywo jest nikłe. Objawy te zupełnie są rozmaite skoro się zważy, że przyjmowanie wody, wzrost pieczywa zależy przeważnie od zawartości ciał białkowatych a głównie od glutenu. Nie można również zaprzeczyć, że brak soli odżywczych, które oddzielone są od mąki i znajdują się w otrębach także źle wpływa na prawidłową fermentacyę i na wzrost pieczywa. Sole odżywcze bowiem a szczególniej fosforany w rozczynie a następnie w cieście robią dobre podłoże dla drożdży i wytwarzają ferment, który podtrzymuje działalność i żywotność drożdży. Jak świadczy praktyka mąki nie są jednakowe — jedne silniejsze. drugie słabsze. Rzadko kiedy używa się w piekarni mąki z jednego młyna — tylko mięsza się kilka gatunków razem i wówczas dostaje się wynik względnie dobry. Przez mięszanie gatunków uzupełnia się braki a nieraz pokrywa się błędy uczynione przy mieleniu. Gluten ze wszystkich części białkowych jakie znajdują się w ziarnie jest najwrażliwszy na mielenie i często czy to przez rozgrzewanie kamieni lub walcy traci swoje własności i stawia trudności w przygotowaniu ciasta.

(Dok. nast.)

Rozmaitości.

Od wydawnictwa. Numer dzisiejszy wydajemy jako 15 i 16, gdyż na 15. sierpnia numer nie wyszedł. Odtąd nadal pismo wychodzić będzie regularnie.

Pamiątka z wystawy. Nakładem „Gazety piekarskiej“ wyszła broszura pod powyższym tytułem. Cena 60 hal. Prosimy tych wszystkich, którzy broszurę zamówili a dotychczas jej nie otrzymali, by się zgłosili kartą korespondencyjną. Zarazem prosimy o ponowne zgłoszenie się tych, którzy zamówili „Podręcznik do składania egzaminów“.

W sprawie czeladzi. Poprzedni nasz artykuł w sprawie czeladzi dokonał swego. Lepiej myśląca czeladź nosi się z zamiarem założenia odrębnego stowarzyszenia, które by objęło całą Galicyę. — W ubiegłym tygodniu czeladź znowu wywołała dwa bojkoty w Krakowie, a na trzeciego zbojkotowanego doniesienie do Magistratu. Jeśli tak dalej czeladź postępować będzie, to przypisze sobie sama winę za skutki, jakie z tego wynikną.

Subwencya. Wydział krajowy udzielił szkole zawodowej dla uczniów piekarskich w Krakowie subwencyę w kwocie 1068 koron za rok 1910/11, za co wydział szkolny składa serdeczne podziękowanie.

Strejk w Budapeszcie. W ubiegłym miesiącu wybuchł w Budapeszcie wielki strejk czeladzi piekarskiej. Żądała ona podwyższenia płacy i skrócenia dnia roboczego. Strejk ten w ubiegłym tygodniu nagle się zakończył ku porażce strejkujących. Centrala bowiem odpowiedziała, że nie ma pieniędzy na dalsze prowadzenie strejku, wobec czego czeladź musiała powrócić do pracy.

Podobnie też strejkowała czeladź w Lublanie, Insbruku, Marburgu i Brucku. Majstrowie z tych pobierali pieczywo z Wiednia.

Pożary młynów. W Lachowicach w Czechach zgorzał olbrzymi młyn wolcowy. Przyczyną było samozapalenie się olejów na osiach.

W Trzebnicy w Czechach zgorzał 11. VIII. młyn Henryka Müllera. Szkoda prawie całkowicie ubezpieczona.

Medale i dyplomy z wystawy będą już w tych dniach rozesłane. Wystawa przyniosła około 800 koron dochodu.

Niszczenie much. Odkąd Amerykanie przekonali się, że mucha jest najniebezpieczniejszem stworzeniem gdyż najłatwiej roznosi wszelkie zaraski, powstały liczne stowarzyszenia mające na celu niszczenie much. Według „Daily Telegraph“, działalność tych towarzystw ogromnie wzrosła ostatnimi czasy. W Chicago tępiciele much noszą na piersiach napisy: „tępcie muchy!“, i organizują przeciwko znienawidzonym owadom t. zw. armie. Do armii takich należą w wielkiej ilości dzieci, a w stanie Massachusets w mieście Worcester ogłoszono w tym celu ciekawy konkurs. Oto 230 dziatwy polowało w ciągu dwóch tygodni na muchy i zebrało do 10.000.000. Pierwszą nagrodę w sumie 100 dolarów otrzymał pewien 12-letni chłopczyk, który zniszczył 1,200.000 much, łowiąc je do pułapki własnego pomysłu. Pułapka ta dziś uzyskała wskutek tego wielką popularność. Dzięki wytrwałej walce przeciwko muchom stały się one dziś w pewnych stanach taką samą rzadkością, jak moskity, które przedtem były dla Ameryki okropną plagą.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.